

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 49. Kolaschen (Art eines runden Gebackenen)

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

eine Scheibe etwas Histenmark oder andere beliebige Marmelade oder Eingemachtes, und bedecke es mit einer Scheibe Oblaten. Mache einen Teig von einem Ei, etwas Mehl und Bier, so dick wie der zu den gebackenen Äpfeln ist; tauche die Oblaten mit dem Eingemachten $\frac{1}{4}$ Zoll breit rings herum am Rande so hinein, daß es ein Rad formirt und backe sie in Schmalz.

N^o 47. Geschlagener Kuchen.

Rühre $\frac{3}{4}$ Pfund zergangene Butter zu Schaum, nach und nach 12 Eier, ein wenig Salz $\frac{3}{4}$ Pfund feines trocknes Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker hinein, zuletzt aber 3 bis 4 Löffel voll gute Bierhefen, bestreiche die Form mit Butter, bestreue sie mit geriebener Semmel, fülle die Masse hinein, laß sie in der Wärme gehen und backe sie bei einer mittelmäßigen Feuer.

Man kann auch $\frac{1}{2}$ Pfund große und kleine Rosinen hinein thun.

N^o 48. Gerührter Kuchen.

Rühre 1 Pfund ausgewaschene Butter nach und nach mit dem Gelben von 18 Eier und mit 4 Loth gestoßenen Zucker zu Schaum, thue anderthalb Pfund fein trockenes Mehl nebst 3 Löffel voll gute Hefen, $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm, $\frac{1}{4}$ M. abgezogener und zart geschnittener Mandeln, 4 Loth geschnittenen Zitronat, ein wenig Muskatblüthe und Salz nebst dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eier und nach Belieben wohl ausgelesene und gewaschene kleine Rosinen dazu, rühre dieses alles durcheinander, fülle den Teig in die mit Butter bestrichene Form, laß den Teig gehörig gehen und backe ihn bei einer mittelmäßigen Feuer.

N^o 49. Kolatschen (Art eines runden Gebäckens.)

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 4 Eier und 4 Loth gestoßenen Zucker zu Schaum, gieß 1 Pfund fein trockenes Mehl, $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm, ein wenig Salz und ein paar Löffel voll gute Bierhefen darunter, mache kleine runde Kuchen da-

von, lege sie auf ein kupfernes Blech, drücke in die Mitte eine Vertiefung hinein und laß sie gehen.

Sind sie genug gestiegen, so fülle Eingemachtes in die Höhlung, bestreiche das Uebrige mit einem zerschlagenen Ei und backe sie hernach bei einen mittelmäßigen Feuer.

N^o 50. Kolatschen auf eine andere Art.

Rühre anderthalb Pfund wohl ausgewaschene Butter so lange bis sie ganz weiß wird, rühre 6 Loth gestoßenen Zucker $\frac{1}{4}$ Pfund klein geschnittenen Zitronat, nach und nach 3 ganze Eier und das Gelbe von 7 Eier dazu, sodann 2 Pfd. trockenes feines durchgeseibtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm, ein wenig Muskatblüthe auch 2 bis 3 Löffel voll gute Bierhefen. Mache kleine runde Kuchen in der Größe eines Eiergelbs davon, setze sie auf ein kupfernes Blech, laß sie an einen warmen Ort zergehen, bestreiche sie mit einem zerschlagenen Ei und backe sie.

N^o 51. Brandteig mit Milch.

Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Milch, ein kleines Stückchen Zimmet, wie auch 4 Loth Zucker. Wenn die Milch kocht, so streue so viel feines Mehl hinein als du hineinbringen kannst, mache den Teig mit einen Kochlöffel wohl untereinander; der Teig muß aber so fest sein als bei dem Brandteig ist gemeldet worden. Dann setze ihn vom Feuer und mache ihn in eine Schüssel mit 3 Loth Butter recht untereinander.

Wenn er dann etwas kalt ist, so schlage nach und nach 4 Eier und von 4 den Dotter daran, rühre es auch recht untereinander, dann stäube etwas Mehl auf ein Nudelbret, lege den Teig darauf und mache kleine Andouillen daraus in der Größe und Dicke eines Fingers.

Ein halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie mit 1 Pfund Schmalz in einer Backpfanne heiß gemacht schön gelb, lege sie auf ein Papier oder sauberes Tuch, damit das Fett ablaufe. Dann lege sie auf eine Schüssel und bestäube sie mit Zucker und Zimmet.